La Marquesita

MENÚS DE GRUPO 2026

Todos los menús se adaptan a cualquier alergia o intolerancia alimentaria.

Los menús están disponibles para dos o más personas.

Para mesas de más de 10 personas, no será posible realizar pagos individuales. Será necesario que una persona del gupo se encargue del pago total de la mesa.

El restaurante cierra a las **18:30** después de las comidas y a la **1:00** después de las cenas.

WEB: WWW.LAMARQUESITA.NET · INSTAGRAM: @LAMARQUESITA
TELÉFONO: 968507747 · WHATSAPP: 669337869
PLAZA ALCOLEA 6, 30201, CARTAGENA

MENÚ

Tradición

ENTRANTES A COMPARTIR

Croquetas variadas de La Marquesita (2ud por persona)
Ensalada de Frutos Secos y membrillo
Huevos estrellados con jamón ibérico

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Entrecot de ternera
Carrillera al vino tinto
Bacalao con cebolla y piñones, cebolla caramelizada, o tomate frito
Lubina a la plancha
Risotto
Caldero

POSTRES

Corazón de mousse de chocolate negro o blanco
Pan de Calatrava
Arroz con leche
Leche frita con helado de turron o vainilla
Hojaldre de vainilla y toffe / limón y chocolate
Sorbetes o helados

BEBIDAS con LÍMITE

Vino blanco o tinto de la casa
Cerveza de barril
Refrescos y agua con gas

BEBIDAS sin LÍMITE

Agua mineral

POLÍTICA DEL MENÚ

El menú no es compartible entre comensales.

Incluye una botella de vino por cada dos personas. Además, cada comensal podrá disfrutar de dos bebidas a elegir entre cerveza de barril, refrescos o agua con gas.

Las bebidas no incluidas o que excedan la cantidad indicada se abonarán aparte.

En caso de no consumir vino, este no podrá sustituirse por más de dos cervezas sin alcohol.

El menú incluye pan y café.

Los cafés con alcohol no están incluidos en el menú y se abonarán aparte.

40€

MENÚ

Sabor

ENTRANTES A COMPARTIR

Foie de canard al Armagnac
Croquetas variadas de La Marquesita (2ud)
Tartar Vegetal
Berenjenas asadas con pesto

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Entrecot de ternera
Carrillera de ternera al vino tinto
Magret de pato
Bacalao con cebolla y piñones, cebolla caramelizada o tomate frito
Lubina a la plancha
Salmón con queso idiazabal
Canelones de confit de pato y foie
Risotto
Caldero

POSTRES

Corazón de mousse de chocolate negro o blanco
Melosa de chocolate con almíbar de naranja
Leche frita con helado de turrón o vainilla
Hojaldre de vainilla y toffe / limón y chocolate
Milhoja de crema
Sorbetes o helados

BEBIDAS con LÍMITE

Vino blanco o tinto de la casa
Cerveza de barril
Cerveza sin alcohol
Refrescos y agua con gas
Tinto de verano

BEBIDAS con LÍMITE

Agua mineral

POLÍTICA DEL MENÚ

El menú no es compartible entre comensales.

Incluye una botella de vino por cada dos personas. Además, cada comensal podrá disfrutar de dos bebidas a elegir entre cerveza de barril, refrescos o agua con gas.

Las bebidas no incluidas o que excedan la cantidad indicada se abonarán aparte.

En caso de no consumir vino, este no podrá sustituirse por más de dos cervezas sin alcohol.

El menú incluye pan y café.

Los cafés con alcohol no están incluidos en el menú y se abonarán aparte.

45€

MENÚ

Esencia

ENTRANTES A COMPARTIR

Langostinos crujientes (2ud)
Ensalada de Tomate pesto y burrata
Tartar de salmón
Revuelto de boletus y trufa

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Entrecot de ternera gallega
Carrillera de ternera al vino tinto
Bacalao con cebolla y piñones / cebolla caramelizada
Lubina a la plancha o a la espalda
Rodaballo a la plancha
Canelones de confit de pato y foie
Tartar de atún
Risotto de verduras y setas con trufa
Caldero

POSTRE A ELEGIR

Corazón de mousse de chocolate negro o blanco
Arroz con leche
Leche frita con helado de turron o vainilla
Hojaldre de vainilla y toffe / limón y chocolate
Tarta de queso
Torrija
Milhoja de crema
Helados o sorbetes

BEBIDAS con LÍMITE

Vino Blanco Rueda Ramón Bilbao
Vino Tinto Ribera Vilano
Cerveza de barril
Cerveza sin alcohol
Refrescos y agua con gas
Tinto de verano

BEBIDAS con LÍMITE

Agua Mineral

POLÍTICA DEL MENÚ

El menú no es compartible entre comensales.

Incluye una botella de vino por cada dos personas. Además, cada comensal podrá disfrutar de dos bebidas a elegir entre cerveza de barril, refrescos o agua con gas.

Las bebidas no incluidas o que excedan la cantidad indicada se abonarán aparte.

En caso de no consumir vino, este no podrá sustituirse por más de dos cervezas sin alcohol.

El menú incluye pan y café.

Los cafés con alcohol no están incluidos en el menú y se abonarán aparte.

50€

MENÚ

Selección

ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón Ibérico con Pan y Tomate
Queso Curado de Oveja
Ensalada de Burrata, con fruta y mango
Pulpo a la gallega
Alcachofa con espinaca y crema de patata

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Entrecot con 30 días de maduración
Carrillera de ternera al vino tinto
Solomillo de ternera
Bacalao con cebolla y piñones, cebolla caramelizada
Atún Rojo a la Vizcaína
Rodaballo a la plancha
Risotto
Caldero

POSTRES

Corazón de mousse de chocolate negro o blanco
Arroz con leche
Leche frita con helado de turron o vainilla
Hojaldre de vainilla y toffe / limón y chocolate
Tarta de queso
Torrija
Milhoja de crema
Helados o sorbetes

BEBIDAS sin LÍMITE

Vino blanco Godello Abeledos
Vino Tinto Ostatu Crianza
Refrescos y agua con gas y sin gas
Cerveza con y sin alcohol
Tinto de Verano
Agua mineral

POLÍTICA DEL MENÚ

El menú no es compartible entre comensales.

Incluye una botella de vino por cada dos personas. Además, cada comensal podrá disfrutar de dos bebidas a elegir entre cerveza de barril, refrescos o agua con gas.

Las bebidas no incluidas o que excedan la cantidad indicada se abonarán aparte.

En caso de no consumir vino, este no podrá sustituirse por más de dos cervezas sin alcohol.

El menú incluye pan y café.

Los cafés con alcohol no están incluidos en el menú y se abonarán aparte.

60€